

Loch Lo mont

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **13.6**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.7%)	85 %	11
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (9.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (9.7%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.9%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	900
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.2 kg (3.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis